CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

CE

Knetmaschine

Deegmenger • Machine à pétrir • Máquina de amasado
Impastatrice • Kneading Machine • Robot Kuchenny • Dagasztógép
Пристрій для замішування тіста • Тестомесильная машина • العجانة

KM 3400

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 7
Garantie ..... Seite 7
Entsorgung - Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ ... Seite 8

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen ..... blz 3
Gebruiksaanwijzing ..... blz 9
Technische specificaties ..... blz 11
Verwijdering - Betekenis
van het symbool ‘vuilnisemmer’ ..... blz 12

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes ..... page 3
Manuel d‘instructions ..... page 13
Caractéristiques techniques ..... page 16
Élimination - Signification du symbole “Elimination“ .. page 16

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles ..... página 3
Instrucciones de servicio ..... página 17
Especificaciones técnicas ..... página 19
Eliminación - Significado
del símbolo “Cubo de basura” ..... página 20

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi ..... pagina 3
Istruzioni per l’uso ..... pagina 21
Specifiche tecniche ..... pagina 24
Smaltimento- Significato
del simbolo “Eliminazione” ..... pagina 24

ENGLISH

Contents

Location of Controls ..... page 3
Instruction Manual ..... page 25
Technical Specifications ..... page 27
Disposal - Meaning of the “Dustbin” Symbol ..... page 27

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek ..... strona 3
Instrukcja użytkowania ..... strona 28
Techniczne specyfikacje ..... strona 31
Warunki gwarancji ..... strona 31
Usuwanie - Znaczenie
symbolu „Pojemnik na śmieci“ ..... strona 31

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése ..... oldal 3
Használati útmutató ..... oldal 32
Műszaki adatok ..... oldal 34
Selejtezés - A „kuka“ piktogram jelentése ..... oldal 35

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Розташування органів керування ..... стор 3
Посібник користувача ..... стор 36
Технічні характеристики ..... стор 39

РУССКИЙ

Содержание

Расположение элементов ..... стр. 3
Руководство по эксплуатации ..... стр. 40
Технические характеристики ..... стр. 43

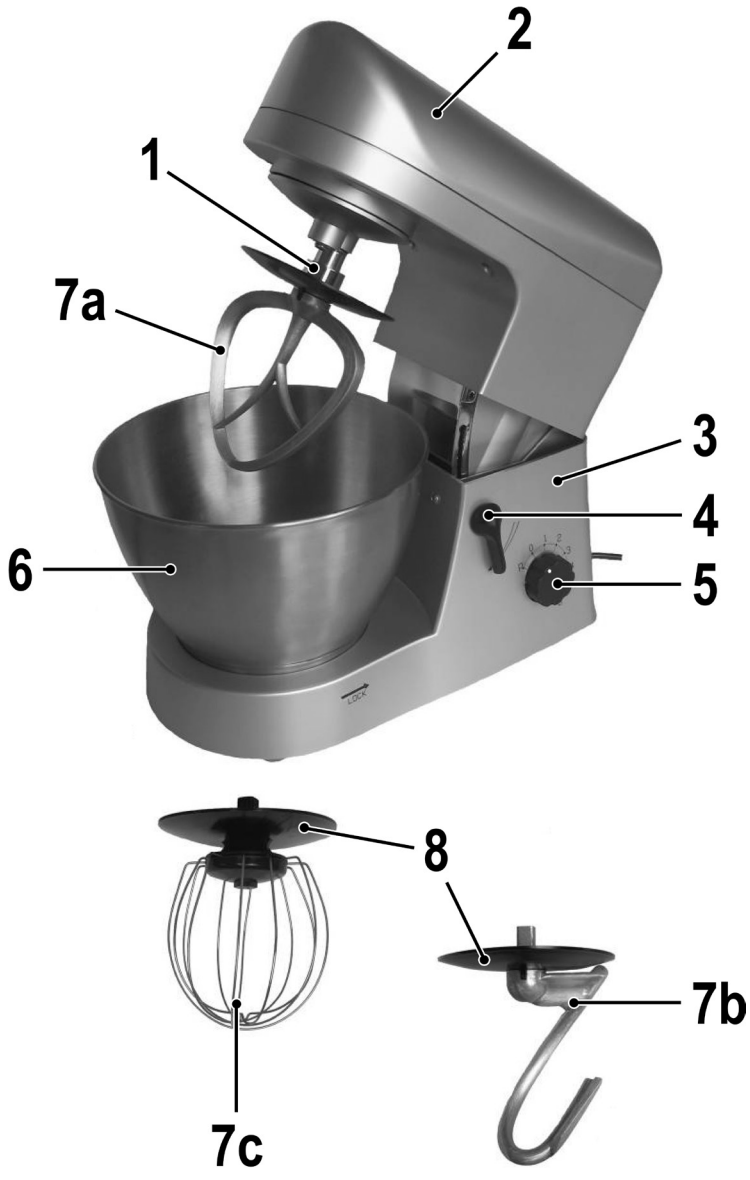
العربية

المحتويات

مكان عناصر التحكم ..... صفحة 3
دليل التعليمات ..... صفحة 44
المواصفات الفنية ..... صفحة 46

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
  Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  ⚠ WARNUNG:
  Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
- Während des Betriebes dürfen sich **niemals** Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten. Lassen Sie es danach ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

Übersicht der Bedienelemente

1 Schnellspannfutter auf der Antriebswelle
2 Schwenkbarer Arm
3 Motorgehäuse
4 Hebel zum Senken/Heben des Arms
5 Stufenschalter und Pulsbetrieb
6 Rührschüssel
7a Rührhaken
7b Knethaken
7c Schneebesen
8 Schutzscheibe

Vorbereitung

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie sämtliches Zubehör vor der ersten Benutzung wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Elektrischer Anschluss

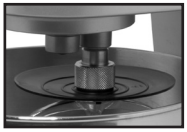
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Bedienung

1. Drücken Sie den Hebel (4) in Pfeilrichtung. Der Arm fährt hoch.
2. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung und drehen Sie die Schüssel in Richtung LOCK bis zum Anschlag.
3. Setzen Sie die Schutzscheibe (8) auf das gewünschte Werkzeug.

HINWEIS:
Die zwei Führungsstifte an der Schutzscheibe müssen in den Aussparungen am Werkzeug sitzen.

4. Montieren Sie das Werkzeug wie folgt: Schieben Sie das Schnellspannfutter (1) nach oben. Setzen Sie das vierkantige Ende des Werkzeugs bis zum Anschlage in die Antriebswelle. Drehen Sie das Schnellspannfutter im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Werkzeugs.



5. Füllen Sie nun Ihre Zutaten in die Rührschüssel.

ACHTUNG:
Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg.

6. Drücken Sie den Hebel (4) in Pfeilrichtung, um den Arm zu senken. Sie müssen nun von oben auf den Arm drücken, bis er auf der untersten Position einrastet.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V ~ 50 Hz.
8. Schalten Sie das Gerät mit dem Stufenschalter auf eine Geschwindigkeit von 1 bis 6 (entsprechend des Teiges) ein.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge
Schwere Teige (z.B. Brot-oder Mürbeteig)	Knethaken	1-2	max. 2 kg
Mittelschwere Teige (z.B. Crêpes- oder Rührteig)	Rührhaken	3-4	max. 2 kg
Leichte Teige (z. B. Sahne, Eischnee, Pudding)	Schnee-besen	5-6	min. 200 ml max. 1 l
Intervall (z. B. unterheben von Biskuit, Eischnee)	Schnee-besen	P	max. 2 kg

HINWEIS:
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 5 Minuten abkühlen.
- **Pulsbetrieb:** Für den Pulsbetrieb (Kneten in kurzen Intervallen), drehen Sie den Schalter in Position „P”. Sie müssen den Schalter entsprechend der gewünschten Intervalllänge in dieser Position festhalten. Beim Loslassen des Schalters geht dieser automatisch zurück auf Position „0“.

Betrieb unterbrechen

WARNUNG: Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie den Schalter (5) immer auf Position „0“, auch wenn Sie den Knet- / Rührvorgang nur kurz unterbrechen wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Hebel (4) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab. **Das Werkzeug ist aber kurze Zeit noch in Drehbewegung.**

HINWEIS:
- Senken Sie innerhalb von 20 Sek. den Arm wieder ab, läuft der Motor automatisch kurz in der höchsten Leistungsstufe an.
- Lassen Sie den Arm längere Zeit oben, bleibt das Gerät nach Absenken des Armes im ausgeschalteten Zustand. Möchten Sie den Betrieb fortsetzen, stellen Sie den Schalter (5) wieder in die gewünschte Leistungsstufe.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

- Drehen Sie nach dem Knet- / Rührvorgang den Schalter (5) wieder zurück auf Position „0“. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie den Hebel (4) nach unten, der Arm hebt sich.
- Entnehmen Sie das Werkzeug. Schrauben Sie dafür das Schnellspannfutter entgegen dem Uhrzeigersinn auf.
- Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) Stufe 3 - 4

Zutaten:
250g weiche Butter oder Margarine, 250g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubreitung:
Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 2, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd Ober- und Unterhitze 175-200°, G-Herd: Stufe 2-3
Backzeit:	50-60 Minuten

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack, z. B. mit 100g Rosinen oder 100g Nüsse oder 100g geriebene Schokolade verändern. Weiterhin sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen Stufe 1 - 2

Zutaten:
500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40g), 100g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz.
Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:
Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 3-5 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd: Ober- und Unterhitze 200-220° (5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2-3
Backzeit:	30-40 Minuten

Schokoladencreme Stufe 5 - 6

Zutaten:
200ml süße Sahne, 150g Halbbitter-Kuvertüre, 3 Eier, 50-60g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Cognac oder Rum, Schoko-Blätter.

Zubereitung:
Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen.
Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen, oder in der Mikrowelle bei 600W 3 Minuten. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 3 schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 5-6 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Puls-Funktion kurz einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Reinigung

⚠ WARNUNG:
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse
- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.

Rührschüssel, Knet- und Rührwerkzeuge

⚠ ACHTUNG:
Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 74 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell: ..... KM 3400
Spannungsversorgung:.....220-240 V~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:..... 1200 W
Schutzklasse: II
Kurzzeitbetrieb:.....5 Minuten
Nettogewicht:.....8,03 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät KM 3400 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantie-leistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

WWW.SLI24.DE

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail
übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen**, **Vornamen, Straße**, **Hausnummer**, **PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versand-aufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantie-leistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen

Entsorgung - Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
  Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies” in acht.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ WAARSCHUWING:
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico’s.

⚠ LET OP:
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ WAARSCHUWING!
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
- Steek de stekker van het apparaat **niet** in het stopcontact voordat alle benodigde accessoires zijn aangebracht.
- Raak geen bewegende delen aan en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Tijdens het gebruik mogen zich **geen** voorwerpen, zoals lepels of deegschrapers, in de kom bevinden.
- Niets aan de veiligheidschakelaars veranderen.

- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.
- Bewerk alleen levensmiddelen met dit apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten aaneengesloten. Laat het ongeveer 5 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in bedrijf is. Schakel het altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact. Draag het apparaat altijd met beide handen!

Plaats van de onderdelen

1 Snelkoppeling van de aandrijfas
2 Wartelarm
3 Motorbehuizing
4 Handel om de arm omhoog/omlaag te bewegen
5 Selectieknop en pulseer modus
6 Mengkom
7a Menghaak
7b Kneedhaak
7c Garde
8 Beschermschijf

Voorbereiding

- Haal het toestel en alle accessoires uit de doos.
- Om alle eventuele productieresiduen te verwijderen, alle accessoires schoonmaken, zoals beschreven in het hoofdstuk “Reinigen”, voor u het toestel voor het eerst in gebruik neemt.

Elektrische aansluiting

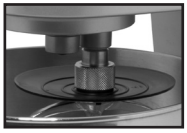
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje.

Gebruiksaanwijzing

1. Beweeg de hendel (4) in de richting van de pijl. De arm gaat omhoog.
2. Plaats de mengkom op de bodem en draai richting LOCK tot deze vastklikt.
3. Plaats het beschermkapje (8) op het gewenste hulpstuk.

OPMERKING:
De twee leidpinnetjes op de beschermkap moeten in de opening van het hulpstuk vallen.

4. Bevestig het hulpstuk als volgt: druk de snelle instelklem (1) omhoog. Bevestig het vierkante einde van het hulpstuk zover als mogelijk in de aandrijfas. Draai de snelkoppeling in de richting van de klok op het schroefdraad van het hulpstuk.



5. Doe vervolgens alle ingrediënten in de mengkom.

LET OP:
Doe de kom niet te vol, de maximale hoeveelheid ingredienten is 2 kg.

6. Beweeg de hendel (4) in de richting van de pijl om de arm te laten zakken. Druk de arm naar beneden tot deze vastklikt in de laagste stand.
7. Steek de stekker in een stopcontact met een spanning van 230 V ~ 50 Hz.
8. Schakel het apparaat in; draai de stappenschakelaar op één van de snelheidsinstellingen 1 t/m 6 (afhankelijk van het deeg).

Tabel Deegsoorten En Hulpstukken

Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Gewicht
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneed-haak	1-2	max. 2 kg
Middelzwaar deeg (bijv. pannenkoe-ken of cake)	Menghaak	3-4	max. 2 kg
Licht deeg (bijv. slag-room, eiwit, pudding)	Garde	5-6	min. 200 ml max. 1 l
Interval (bijv. licht mengen bladerdeeg, eiwit)	Garde	P	max. 2 kg

OPMERKING:

- **Korte werkingsduur:** Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten voor zwaar deeg. Laat het daarna 5 minuten afkoelen.
- **Intervalstand:** Voor het gebruik van de intervalstand (kneden in korte intervallen) draait u de schakelaar in de "P" stand. Houdt de knop gedurende de gewenste tijd in die stand. Laat los en de knop springt terug naar de "0" stand.

Onderbreken van de werking

WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Zet de keuzeschakelaar (5) altijd op "0", ook als u het kneed/meng proces maar kort onderbreekt.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!
- Als u tijdens de werking de handel (4) beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheidsschakelaar uitschakelen. **Het hulpstuk zal nog even door blijven draaien.**

OPMERKING:

- Als u de arm binnen 20 Seconden weer naar beneden doet, zal de motor automatisch kort in de hoogste stand gaan draaien.
- Als u de arm voor langere tijd naar bven houdt, zal het toestel uitschakelen nadat u de arm naar beneden heeft gedaan. Om het toestel weer aan te zetten moet u de selectieknop (5) weer in de gewenste stand zetten.

Stop Gebruik En Verwijderen Kom

- Draai de knop (5) na het kneden/mengen terug naar de "0" stand.
- Druk de hendel (4) naar beneden zodat de arm omhoog komt.
- Verwijder het hulpstuk. Dit doet u door de snelkoppeling tegen de richting van de klok in te schroeven.
- Draai de mengkom een klein stukje in de richting van de klok en verwijder hem.
- Maak het deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom.
- Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Aanbevolen recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept) **Snelheid stand 3 - 4**

Ingrediënten:
250 gr zachte boter of margarine, 250 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citroenbakpoeder, 1 slufje zout, 4 eieren, 500 gr tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer 1/8 liter melk.

Bereiding:
Doe de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom. Meng met de menghaak gedurende 30 seconden op stand 1, en vervolgens ongeveer 3 minuten op stand 3. Vet een bakblik in of doe er bakpapier in. Doe het beslag in het bakblik en bak het. Test de cake voordat u hem uit de oven neemt door er in het midden een satéprikker in te steken. Als het beslag niet meer aan de prikker plakt is de cake gaar. Kiep de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

Conventionele oven:

Sleuf:	2
Temperatuur:	Elektrische oven: boven- en onderwarmte 175-200°, gasoven: stand 2-3
Baktijd:	50-60 minuten

U kunt dit recept aanpassen aan uw smaak, bijv. door het toevoegen van 100 gr. Rozijnen of 100 gr noten of 100 gr chocoladehagelslag. Uw verbeelding kent geen grenzen.

Lijnzaadrolletjes — Snelheid stand 1 - 2

Ingrediënten:
500-550 gr tarwebloem, 50 gr lijnzaad, 3/8-liter water, 1 blokje gist (40 gr), 100 gr magere kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout.
Voor afstrijken: 2 eetlepels water

Bereiding:
Week het lijnzaad in 1/8-liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (1/4 liter) in de mengkom. Kruimel hier de gist in, en voeg de kwark toe. Meng het goed met de kneedhaak op stand 2. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op stand 1, en schakel daarna naar stand 2 en meng gedurende 3-5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

Sleuf:	2
Temperatuur:	Elektrische oven: boven- en onderwarmte 200-220° (Verwarm 5 minuten voor), Gasoven: stand 2-3
Baktijd:	30-40 minuten

Chocoladecrème — Stand 5 - 6

Ingrediënten:
200 ml slagroom, 150 g halfzoete chocoladeglazuur, 3 eieren, 50-60 g suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanille suiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocoladehagel.

Bereiding:
Sla in de mengkom de slagroom stijf met de garde, haal de kom weg en bewaar op een koele plaats.
Smelt de chocoladeglazuur volgens de instructies op de verpakking 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop ondertussen in de mengkom met de garde de eieren, suiker, vanille suiker, cognac of rum en zout tot een schuim. Voeg de gesmolten chocoladeglazuur toe en meng gelijkmatig op stand 5-6. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de overgebleven slagroom to aan het mengsel en meng gelijkmatig met de interval functie. Garneer de chocolade crème en serveer goed gekoeld.

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING:
- Haal de stekker voor het reinigen uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

⚠ LET OP:
- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Motorbehuizing
- Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel.

Mengkom, kneed- en menghulpstukken.

⚠ LET OP:
De hulpstukken zijn niet vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.

- Onderdelen die in contact met voedel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u ze opnieuw aan het toestel bevestigt.

Technische specificaties

Model: ..... KM 3400
Voeding: ..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Stroomverbruik: ..... 1200 W
Beveiligingsklasse: II
Kortstondige werking: ..... 5 minuten
Netto gewicht: ..... 8,03 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering - Betekenis van het vuilnisbak-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Manuel d‘instructions

Merci d’avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d’emploi avant de mettre l’appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d’emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l’emballage se trouvant à l’intérieur. Si vous remettez l‘appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d‘emploi.

- N’utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n’est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
  Ne l’utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l’humidité (ne le plongez en aucun cas dans l’eau) et des objets tranchants. N’utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S’il arrive que de l’humidité ou de l’eau atteignent l’appareil, débranchez aussitôt le câble d’alimentation.
- Arrêtez l’appareil et débranchez toujours le câble d’alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n’utilisez pas l’appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l’appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l’appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d’inspecter l’appareil et le bloc d’alimentation régulièrement en vue d’éventuels signes d’endommagements. Lorsqu’un endommagement est détecté, l’appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l’appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N’utilisez que les accessoires d’origine.
- Respectez les “Conseils de sécurité spécifiques” cidessous.

Symboles de ce mode d’emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d’éviter tout risque d’accident ou d’endommagement de l’appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique les risques pour l’appareil ou tout autre appareil.

NOTE : Attire votre attention sur des conseils et informations.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ AVERTISSEMENT !
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d’étouffement !**

- Le présent appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n’ayant pas l’expérience et / ou les connaissances requises, à moins d’être sous la surveillance d’une personne responsable de leur sécurité ou d’avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l’appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Ne branchez **pas** l‘appareil à l‘alimentation sur secteur avant d‘y avoir fixé tous les accessoires nécessaires.
- Ne touchez pas les éléments mobiles et attendez que l‘appareil soit à l‘arrêt.
- Si vous utilisez l’appareil, **ne** placez aucun objet, p.ex. une cuillère ou un racleur à pâte dans le bol.
- Ne touchez pas aux interrupteurs de sécurité.

- Disposez l’appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- N’utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Ne faites pas fonctionner l’appareil durant plus de 5 minutes. Laissez-le refroidir durant environ 5 minutes avant de l’utiliser à nouveau.
- Ne déplacez pas l’appareil lorsqu’il fonctionne. Eteignez-le systématiquement avant et débranchez-le de sa prise d’alimentation. Transportez-le toujours en le tenant avec les deux mains !

Situation des commandes

1 Mandrin à changement rapide sur l’arbre d’entraînement
2 Bras pivotant
3 Boîtier du moteur
4 Manette pour baisser/lever le bras
5 Bouton de sélection et mode imulsion
6 Bol de mixage
7a Crochet mélangeur
7b Crochet à pétrir
7c Fouet
8 Disque de protection

Préparation

- Retirez l'appareil et tous les accessoires inclus de la boîte.
- Afin d'enlever tout résidu de fabrication, nettoyez tous les accessoires avant utilisation initiale comme décrit au paragraphe "Nettoyage".

Branchement électrique

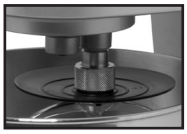
- Assurez-vous que l'alimentation sur secteur corresponde aux spécifications indiquées sur l'appareil.

Consignes d'utilisation

1. Appuyez sur le levier (4) et tournez dans le sens de la flèche. Le bras se lève.
2. Placez le bol à mélanger sur le socle et tournez pour mettre LOCK sur la position arrêt.
3. Placez le disque protecteur (8) sur l'accessoire.

NOTE :
Les deux tiges de guidage du disque protecteur doivent se situer dans les retraits de l'accessoire.

4. Fixez l'accessoire comme suit : Appuyez sur le mandrin à changement rapide (1) vers le haut. Fixez le bout droit de l'accessoire à l'arbre d'entraînement aussi loin que possible. Tournez le mandrin à changement rapide dans le sens des aiguilles d'une montre dans le fil de l'accessoire.



5. Versez maintenant vos ingrédients dans le bol à mélanger.

ATTENTION :
Ne remplissez pas l'appareil au-delà de la quantité max. fixée à 2 kg.

6. Appuyez sur le levier (4) et tournez dans le sens de la flèche pour baisser le bras. Appuyez sur le bras pour le bloquer à sa position la plus basse.
7. Branchez l'appareil à une prise murale 230 V ~ 50 Hz en bon état de fonctionnement.
8. Allumez l'appareil ; réglez le variateur de fonctions sur l'une des vitesses entre 1 et 6 (selon la pâte).

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Instrument	Réglage	Quantité
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1-2	max. 2 kg
Pâte moyennement épaisse (par ex. à crêpes ou à gâteaux)	Crochet mélangeur	3-4	max. 2 kg
Pâte légère (par ex. crème, blancs en neige, crème-dessert)	Fouet à oeufs	5-6	200 ml min. max. 1 l
A intervalles (par ex. pour mélanger pâte à biscuit, blancs en neige)	Fouet à oeufs	P	max. 2 kg

NOTE :
- **Fonctionnement de courte durée :** Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes et laissez-le refroidir pendant 5 minutes.
- **Fonctionnement à impulsion :** Pour un fonctionnement à impulsion (pétrissage à intervalles courts), réglez le variateur sur la position "P". Maintenez le variateur sur cette position pendant l'intervalle souhaité. Le variateur revient sur "0" lorsque vous le relâchez.

Mode Pause

AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
- Réglez toujours le sélecteur (5) sur la position "0", même si vous souhaitez uniquement interrompre brièvement le mélange/pétrissage.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
- Si vous utilisez la manette (4) pour lever le bras pendant l'utilisation de l'appareil, un interrupteur de sécurité désactive le moteur. **L'accessoire continuera de tourner un court instant.**

NOTE :
- Si vous baissez à nouveau le bras dans les 20 Secondes, le moteur démarrera automatiquement un bref instant au réglage de puissance le plus élevé.
- Si vous laissez longtemps le bras levé, l'appareil restera éteint après abaissement du bras. Si vous souhaitez toujours utiliser l'appareil, réglez à nouveau le sélecteur (5) sur le réglage de puissance souhaité.

Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol

- Après le pétrissage/mélange, remettez à nouveau le variateur (5) sur la position "0". Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Appuyez sur le levier (4) pour lever le bras.
- Enlevez l'accessoire. Pour cela, vissez le mandrin à changement rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tournez légèrement le bol à mélanger dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol à mélanger.
- Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre "Nettoyage".

Recettes recommandées

Mixture Songe (Recette simple)

Réglage de vitesse 3 - 4

Ingrédients :
250g de beurre doux ou de margarine, 250g de sucre, 1 sachet de sucre vanille ou bien un sachet de Citro-back (poudre de citron), 1 pincée de sel, 4 œufs, 500g de farine de froment, 1 sachet de levure chimique, environ 1/8 litre.

Préparation :
Placez la farine de froment avec les autres ingrédients dans le bol de mixage et mixez à l'aide du crochet mélangeur pendant 30 secondes à la vitesse 1, puis durant environ 3 minutes à la vitesse 3. Graissez le moule à gâteaux ou bien disposez du papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant de sortir le plat du four : piquez au centre avec un ustensile en bois. Si la pâte colle, le gâteau est prêt. Placez le gâteau sur la grille de cuisson et laissez-le refroidir.

Four conventionnel :

Supports :	2
Chaleur :	Four électrique : chaleur provenant du haut et du bas 175-200°, Four à gaz : réglage 2-3
Temps de cuisson :	50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette en fonction de vos goûts, par exemple avec 100g de raisons ou 100g de noisettes ou encore 100g de chocolat râpé. Rien ne limite votre créativité.

Rouleaux aux graines de lin

Réglage de vitesse 1 - 2

Ingrédients :
500-550g de farine de froment, 50g de graines de lin, 3/8-litre d'eau, 1 cube de levure (40g), 100g crème allégée, bien drainée, 1 cuiller a café de sel.
Pour le levage : 2 cuiller à soupe d'eau

Préparation :
Faites tremper les graines de lin dans 1/8 de litre d'eau tiède. Placez le reste de l'eau tiède (1/4 de litre) dans le bol mixeur, répartissez la levure dedans, ajoutez la crème et mélangez bien à l'aide du crochet à pétrir réglé sur la vitesse 2. La levure doit être complètement dissoute dans l'eau. Disposez la farine avec les graines de lin trempées ainsi que le sel dans le bol de mixage. Pétrissez sur la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez de pétrir durant encore 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage et formez en 16 rouleaux de pains. Couvrez le plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les rouleaux et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

Four conventionnel :

Supports :	2
Chaleur :	Four électrique : chaleur provenant du haut et du bas 200-220° (Préchauffer durant 5 minutes), Four à gaz : réglage position 2-3
Temps de cuisson :	30-40 minutes

Crème au chocolat

Vitesse 5 - 6

Ingrédients :
200 ml de crème, 150 g de chocolat semi-sucré, 3 oeufs, 50-60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillée, 1 cuillère à soupe d'eau-de-vie ou de rhum, grains de chocolat.

Préparation :
Dans le bol à mélanger, battez entièrement la crème à l'aide du fouet à oeufs, retirez-la du bol et placez-la dans un endroit frais. Faites fondre le chocolat en suivant les consignes indiquées sur le sachet ou pendant 3 minutes dans le four à micro-ondes réglé sur 600W. Pendant ce temps, dans le bol à mélanger, battez les oeufs, le sucre, le sucre vanillé, l'eau-de-vie ou le rhum et le sel à l'aide du fouet à œufs afin d'obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et incorporez régulièrement à la vitesse 5-6. Conservez une quantité de crème fouettée pour le garnissage. Ajoutez le reste de crème au contenu crémeux et incorporez-le à l'aide de la fonction par impulsions. Garnissez la crème au chocolat et servez bien frais.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :
- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.

⚠ ATTENTION :
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur
- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaiselle.

Bol à mélanger, accessoires à pétrir et à mélanger

⚠ ATTENTION :
Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- Laissez bien les pièces sécher avant de remonter l'appareil.

Caractéristiques techniques

Modèle : ..... KM 3400
Alimentation : ..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Consommation : ..... 1200 W
Classe de protection : II
Fonctionnement court : ..... 5 minutes
Poids net : ..... 8,03 kg

Sujet à changement sans avertissement préalable !

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électro-magnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Elimination- Signification du symbole "Elimination"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
  No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…” indicadas a continuación.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA: Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ ¡AVISO!
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones!

- **No** conecte el dispositivo a la alimentación antes de incorporar todos los accesorios necesarios.
- No toque las piezas móviles, y espere a que el aparato se detenga.
- Mientras esté en uso, asegúrese de que **no** haya objetos, por ejemplo, cucharas o rasquetas en el recipiente.
- No intente forzar los interruptores de seguridad.

- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No use el aparato durante más de 5 minutos seguidos. Déjelo enfriar durante aprox. 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte siempre el aparato con ambas manos.

Ubicación de los controles

1 Broca de cambio rápido en el árbol motor
2 Brazo oscilante
3 Carcasa del motor
4 Palanca para bajar/levantar el brazo
5 Pomo selector y modo pulsatorio
6 Recipiente de mezcla
7a Gancho de mezcla
7b Gancho de amasado
7c Batidora de huevos
8 Disco protector

Preparación

- Extraiga de la caja el dispositivo y todos los accesorios incluidos.
- Para poder eliminar cualquier residuo de producto, limpie todos los accesorios antes de utilizarlo por primera vez tal como se describe en “Limpieza”.

Conexión eléctrica

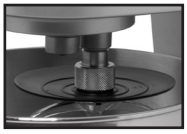
- Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

Instrucciones de uso

1. Presione la palanca (4) en la dirección de la flecha. El brazo se eleva.
2. Coloque el bol para batir en el soporte y gire hacia LOCK el bloqueo hasta el tope.
3. Coloque el disco (8) en el accesorio requerido.

NOTA:
Las dos clavijas guía del disco deben alojarse en los huecos del accesorio.

4. Ajuste el accesorio de la siguiente forma: Empuje la broca de cambio rápido (1) hacia arriba. Inserte el extremo cuadrado del accesorio en el árbol motor tanto como pueda. Gire la broca de cambio rápido en el sentido de las agujas del reloj hacia la rosca del accesorio.



5. Ahora coloque los ingredientes en el recipiente de mezcla.

AVISO:
No llene en exceso el aparato, la cantidad máxima para ingredientes es de 2 kg.

6. Presione la palanca (4) en dirección de la flecha para bajar el brazo. Presione el brazo para encajarlo en la posición más baja.
7. Conecte el dispositivo a una toma de corriente de 230 V ~ 50 Hz correctamente instalada.
8. Ponga en marcha el aparato; coloque el selector por pasos en uno de los ajustes de velocidad del 1 al 6 (dependiendo de la masa).

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Gancho de amasado	1-2	máx. 2 kg
Masa media (ej., crêpes o mantequilla pasteles)	Gancho de mezcla	3-4	máx. 2 kg
Masa ligera (ej., crema, claras de huevo, pudín)	Batidora de huevos	5-6	mín. 200 ml máx. 1 l
Intermedia (ej., mezclada en galletas, claras de huevo)	Batidora de huevos	P	máx. 2 kg

NOTA:

- **Periodo de funcionamiento corto:** con masa pesada no tenga el aparato en marcha más de 5 minutos para enfriar.
- **Funcionamiento de Pulsar:** Para el funcionamiento en pulsar (amasar en intervalos cortos) coloque el selector en la posición “P”. Mantenga el selector en esta posición durante el tiempo deseado. El selector vuelve a la posición de “0” cuando se suelta.

Operación de pausa

AVISO: Riesgo de lesiones.

- Establezca siempre el selector (5) en la posición “0”, aunque sólo desee interrumpir el roceso de amasado/mezcla unos instantes.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Si activa la palanca (4) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor. **El accesorio seguirá rotando durante un breve período de tiempo.**

NOTA:

- Si vuelve a bajar el brazo en un plazo de 20 Segundos, el motor arrancará automáticamente en la configuración de potencia más alta.
- Si deja el brazo arriba durante un período de tiempo prolongado, el aparato permanecerá apagado una vez que se baje el brazo. Si desea seguir utilizando el aparato, vuelva a establecer el selector (5) en la configuración de potencia que desee.

Fin del funcionamiento y extracción del bol

- Después de amasar/batir, gire el selector (5) de nuevo a la posición “0”. Desenchufe de la red.
- Presione la palanca (4) para elevar el brazo.
- Extraiga el accesorio. Para ello, atornille la broca de cambio rápido en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Dé al recipiente de mezcla un giro corto en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo.
- Aligere la masa con una espátula y extráigala del bol para batir.
- Limpie todas las piezas utilizadas según lo descrito en la sección “Limpieza”.

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica) Velocidad 3 - 4

Ingredientes:
250 g de mantequilla blanda o margarina, 250 g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:
Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 1, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde passtelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200º, horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100 g de pasas, 100g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza Velocidad 1 - 2

Ingredientes:
500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal.
Para la cobertura: 2 cucharadas de agua.

Preparación:
Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 2. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220º (Precalentar durante 5 minutos), Horno de gas Posición 2-3
Tiempo de cocción:	30-40 minutos

Crema de chocolate Ajuste de velocidad 5 - 6

Ingredientes:
200ml de crema, 150 g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50-60 g azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de vainilla, 1 cuchara de brandy o ron, virutas de chocolate.

Preparación:
En el bol para batir bata la crema con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío.
Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete o 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, en el bol para batir con la batidora de huevos, bata los huevos, azúcar, vainilla, brandy o ron y sal hasta hacerlo espumoso. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente a un ajuste de velocidad 5-6. Guarde la crema montada para acompañar. Añada el resto de la sustancia cremosa y mezcle con la función de pulsar. Añada la crema al chocolate y sirva bien frío.

Limpieza

⚠ AVISO:
- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:
- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Carcasa del motor
- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido.

Recipiente de mezcla y amasado y accesorios de mezcla

⚠ ATENCIÓN:
Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

- Las partes que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Deje que las partes se sequen bien antes de volver a montar el aparato.

Especificaciones técnicas

Modelo:	KM 3400
Alimentación:	220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo potencia	1200 W
Protección Clase	II
Funcionamiento periodo tiempo corto	5 minutos
Peso neto:	8,03 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación - Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
  Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso
Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

⚠ AVVISO:
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISO!
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!

- **Non** collegare l'apparecchio all'alimentazione prima di aver inserito gli accessori.
- Non toccare le parti in movimento e attendere finché l'apparecchio non è completamente fermo.
- Durante l'uso, **non** devono esserci oggetti, ad es. cucchiai o raschietti, nel recipiente.
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, non inclinata e stabile.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutive. Lasciarlo raffreddare per circa 5 minuti prima di rimetterlo in funzione.
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione. Afferrare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!

Ubicazione dei comandi

1 Unità di cambio rapido sull'asse guida
2 Braccio girevole
3 Alloggiamento del motore
4 Leva per il sollevamento/abbassamento del braccio
5 Manopola di selezione e modalità impulso
6 Mixer
7a Gancio mixer
7b Gancio impasto
7c Sbattiuova
8 Disco protettivo

Preparazione

- Rimuovere il dispositivo e tutti gli accessori dalla confezione.
- Per rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori al primo utilizzo come descritto in “Pulizia”.

Collegamento elettrico

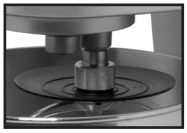
- Controllare che la tensione domestica corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell’apparecchio.

Istruzioni d’uso

1. Premere la leva (4) nella direzione della freccia. Il braccio si solleva.
2. Posizionare la scodella per miscelare sul supporto e ruotare verso LOCK per interrompere.
3. Mettere il disco guida (8) sull’accessorio necessario.

NOTA:
Le due pinze guida sul disco guida devono essere nella chiusura sull’accessorio.

4. Adeguare l’accessorio come segue: Spingere l’unità di cambio rapido (1) verso l’alto. Regolare l’estremità quadrata dell’accessorio nell’asse guida finché non è in posizione. Girare l’unità di cambio rapido in senso orario sul filo dell’accessorio.



5. Ora mettere gli ingredienti del recipiente.

ATTENZIONE:
Non riempire eccessivamente il dispositivo, il quantitativo massimo di ingredienti è 2 kg.

6. Premere la leva (4) nella direzione della freccia per abbassare il braccio. Premere il braccio verso il basso per bloccarlo nella posizione più bassa.
7. Collegare il dispositivo ad un presa a parete 230 V ~ 50 Hz correttamente installata.
8. Accendere il dispositivo; impostare l’interruttore di fase ad una delle impostazioni di velocità da 1 a 6. (in base all’impasto).

Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Utensile	Impostazione	Quantità
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1-2	max. 2 kg
Impasto medio (ad es. crepe o e torte)	Gancio mixer	3-4	max. 2 kg
Impasto leggero (ad es. crema, bianco d’uovo, pudding)	Sbattiu-ova	5-6	min. 200 ml max. 1 l
Intervallo (ad es. mescolare in biscotti, bianco d’uovo)	Sbattiu-ova	P	max. 2 kg

NOTA:

- **Funzionamento breve:** Con impasto pesante non mettere in funzione il dispositivo per più di 5 minuti e lasciare che si raffreddi per 5 minuti.
- **Funzionamento pulsante:** Per il funzionamento pulsante (impastare a intervalli brevi) regolare l‘interruttore in posizione “P”. Tenere l‘interruttore in posizione durante l‘intervallo desiderato. Posizionare l’interruttore su “0” quando rilasciato.

Funzionamento con pausa

AVVISO: Rischio di lesione!

- Regolare sempre il selettore (5) in posizione “0”, anche se se desidera solo interrompere per breve tempo il processo di impasto/mescolatura.
- Attendere che l‘accessorio si fermi completamente!
- Se si attiva la leva (4) durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore. **L‘accessorio continuerà a ruotare ancora per un po.**

NOTA:

- Se si abbassa il braccio nuovamente entro 20 Secondi, il motore si avvierà automaticamente all‘impostazione massima.
- Se si lascia il braccio verso l‘alto per un lungo periodo, il dispositivo resterà spento dopo che il braccio è stato abbassato. Se si desidera continuare ad usare il dispositivo, impostare il selettore (5) nuovamente all‘impostazione desiderata.

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

- Dopo aver impastato / miscelato ruotare l’interruttore (5) sulla posizione “0”. Scollegare il dispositivo dall’alimentazione principale.
- Premere la leva (4) verso il basso per sollevare il braccio.
- Rimuovere l’utensile. Per effettuare ciò, svitare l’unità di cambio rapido girando in senso anti orario.
- Girare leggermente in senso orario il recipiente per rimuoverlo.

- Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare.
- Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".

Ricette consigliate

Impasto al cucchiaio (Ricetta base) Impostazione velocità 3 - 4

Ingredienti:
250 g di burro morbido a margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito, circa 1/8 l di latte.

Preparazione:
Mettere la farina con gli altri ingredienti nella ciotola mixer, mescolare con il gancio mixer per 30 secondi a velocità 1, quindi di circa 3 minuti a velocità 3. Imburrare lo stampo o coprirne la base con carta da forno, depositarvi l'impasto e infornarlo. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto infilando uno stuzzicadenti di legno al centro. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Girare l'impasto su una griglia e lasciarlo raffreddare.

Forno convenzionale:

Velocità:	2
Calore:	Forno elettrico: calore sopra e sotto 175-200°, forno a gas: impostazione 2-3
Durata:	50-60 minuti

È possibile modificare la ricotta a seconda del gusto, cioè con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolata grattugiata. Non ci sono limiti all'immaginazione.

Involtini ai semi di lino Impostazione velocità 1 - 2

Ingredienti:
500-550 g di farina, 50 g di semi di lino, 3/8 l d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra ben spurgata, 1 cucchiaino da te di sale.
Per la rifinitura: 2 cucchiai d'acqua.

Preparazione:
Ammollare i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Mettere la rimanente acqua tiepida (1/4 di l) nella ciotola mixer, aggiungere il lievito, la cagliata e mescolare bene con il gancio impasto con impostazione velocità 2. Il lievito deve sciogliersi completamente, Mettere la farina con i semi di lino ammollati e il sale nella ciotola mixer. Impastare a velocità 1, quindi passare a velocità 2 e impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla ciotola mixer e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta da dolci. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, pennellarli con acqua tiepida e informare.

Forno convenzionale:

Velocità:	2
Calore:	Forno elettrico: calore sopra e sotto 200-220° (Preriscaldato per 5 minuti), Forno a gas: impostazione 2-3
Durata:	30-40 minuti

Crema al cioccolato Impostazione velocità 5 - 6

Ingredienti:
200 ml di panna, 150 g cioccolato semi dolce, 3 uova, 50-60 g zucchero, 1 pizzico di sale, 1 sacchetto di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di brandy o rum, pezzettini di cioccolata.

Preparazione:
Sbattere la panna nel recipiente per miscelare utilizzando lo sbattiuova, rimuovere dal recipiente e mettere in un luogo fresco. Far sciogliere la cioccolata secondo le istruzioni della confezione o 3 minuti nel microonde a 600 W. Nel frattempo, nella scodella per miscelare con lo sbattiuova, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il brandy o rum e il sale. Aggiungere la cioccolata sciolta sbattere a una velocità di 5-6. Conservare della panna montata per decorare. Aggiungere lpanna rimanente e utilizzare la funzione a esercizio pulsante. Decorare la crema al cioccolato e servire.

Pulizia

⚠ AVVISO:
- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:
- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressive o abrasivi.

Alloggiamento del motore
- Pulire l'alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido.

Recipiente per mescolare e accessori per impastare e mescolare

⚠ ATTENZIONE:
Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressive possono deformare o scolorire gli attacchi.

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- Lasciare le parti ad asciugare per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.

Specifiche tecniche

Modello: ..... KM 3400
Alimentazione: ..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo di energia: ..... 1200 W
Classe di protezione: II
Funzionamento breve: ..... 5 minuti
Peso netto: ..... 8,03 kg

Soggetto a modifiche senza preavviso!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Smaltimento - Significato del simbolo “Eliminazione”

Rispettare l’ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l’ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
  Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ WARNING:
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ CAUTION:
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ WARNING!
Don’t let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Special Safety Precautions for this Device

⚠ WARNING: Risk of injury!

- Do **not** connect the device to mains power supply before attaching all necessary accessories.
- Do not touch moving parts and wait until the appliances come to a standstill.
- Whilst in use, there must be **no** objects, e.g. spoons or dough scrapers, in the bowl.
- Do not tamper with the safety switches.

- Place the device on a flat, level and sturdy surface.
- Only process foodstuffs with this device.
- Do not operate the appliance for more than 5 minutes. Let it cool down for approx. 5 minutes before using it again.
- Do not move the appliance during operation; always turn it off first and disconnect from mains power supply. Always carry the appliance with both hands!

Location of Controls

1 Quick change chuck on the drive shaft
2 Swivel arm
3 Motor housing
4 Lever for lowering/raising the arm
5 Selector knob and pulse mode
6 Mixing bowl
7a Mixing hook
7b Kneading hook
7c Egg beater
8 Protective disc

Preparation

- Remove the appliance and all included accessories from the box.
- In order to remove any production residue, clean all accessories before initial use as described under “Cleaning”.

Electrical Connection

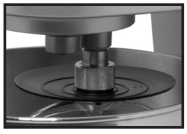
- Ensure that your mains power corresponds with the specifications on the type label.

Use Instruction

1. Press the lever (4) in the direction of the arrow. The arm lifts.
2. Place the mixing bowl on the support and turn towards LOCK to the stop.
3. Place the guard disc (8) onto the required attachment.

NOTE:
The two guide pins on the guard disc must be in the recesses on the attachment.

4. Fit the attachment as follows: Push the quick change chuck (1) upwards. Fit the square end of the attachment into the drive shaft as far as it will go. Turn the quick change chuck clockwise onto the thread of the attachment.



5. Now put your ingredients into the mixing bowl.

CAUTION:
Do not overfill the appliance, the max. amount for ingredients is 2 kg.

6. Press the lever (4) in the direction of the arrow to lower the arm. Press the arm down to lock in the lowest position.
7. Connect the device to a properly installed 230 V ~ 50 Hz wall outlet.
8. Turn the appliance on; set the step switch to one of the speed settings 1 to 6 (depending on the dough).

ENGLISH

Table Dough Types and Tools

Dough Type	Tool	Setting	Amount
Heavy dough (e.g. bread or shortcrust)	Kneading hook	1-2	max. 2 kg
Medium dough (e.g. crepes or cake batter)	Mixing hook	3-4	max. 2 kg
Light dough (e.g. cream, egg whites, pudding)	Egg beater	5-6	min. 200 ml max. 1 l
Interval (e.g. folding in biscuit, egg whites)	Egg beater	P	max. 2 kg

NOTE:
- **Short time operation:** With heavy dough do not operate the appliance longer than 5 minutes and leave for 5 minutes to cool down.
- **Pulse operation:** For pulse operation (kneading in short intervals) turn the switch to “P” position. Hold the switch during the desired interval in this position. The switch returns to “0” position when released.

Interrupt operation

WARNING: Risk of injury!
- Always set the selector (5) to position “0”, even if you only want to interrupt the kneading/mixing process briefly.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!
- If you activate the lever (4) during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor. **The attachment will continue to rotate for a short period.**

NOTE:
- If you lower the arm again within 20 Seconds, the motor will automatically start up briefly on the highest power setting.
- If you leave the arm up for a long period, the appliance will remain switched off after the arm is lowered. If you want to continue using the appliance, set the selector (5) again to the desired power setting.

End Operation and Remove Bowl
- After kneading / mixing turn the switch (5) back to “0” position. Disconnect from mains power supply.
- Press the lever (4) down for the arm to lift.
- Remove the tool. To do so, screw the quick change chuck anti-clockwise.
- Give the mixing bowl one short turn clockwise to remove it.
- Loosen the dough with a spatula and remove it from the mixing bowl.
- Clean all used components as described in chapter “Cleaning”.

Recommended Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe) Speed setting 3 - 4

Ingredients:
250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 sachet vanilla sugar or 1 sachet Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 g wheat flour, 1 sachet baking powder, approx. 1/8-litre milk.

Preparation:
Place wheat flour with the other ingredients in mixing bowl, mix with mixing hook for 30 seconds at speed 1, then approx. 3 minutes at speed 3. Grease baking tin or lay out with baking paper, fill in dough and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Conventional Oven:

Slide:	2
Heat:	Electric oven: top and bottom heat 175-200°, gas oven: setting 2-3
Baking time:	50-60 minutes

You can modify this recipe according to your taste, e.g. with 100 g raisins or 100 g nuts or 100 g grated chocolate. Nothing limits your imagination.

Linseed Rolls **Speed setting 1 - 2**

Ingredients:
500-550 g wheat flour, 50 g linseed, 3/8-litre water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat curd, well drained, 1 teaspoon salt. For brushing: 2 tablespoons water

Preparation:
Soak linseed in 1/8-litre lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (1/4-litre) in mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with kneading hook on speed setting 2 . The yeast must be completely dissolved. Place flour with the soaked linseed and salt in mixing bowl. Knead on speed 1, then change to speed 2 and knead another 3-5 minutes. Cover dough and prove in a warm place for 45-60 minutes. Knead again, take out of mixing bowl and shape 16 bread rolls from it. Cover baking tray with wet baking paper. Place rolls on it, prove for 15 minutes, brush with lukewarm water and bake.

Conventional Oven:

Slide:	2
Heat:	Electric oven: top and bottom heat 200-220° (preheat for 5 minutes), Gas oven: setting 2-3
Baking time:	30-40 minutes

Chocolate Crème **Speed Setting 5 - 6**

Ingredients:
200 ml cream, 150 g semi-sweet chocolate coating, 3 eggs, 50-60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 sachet vanilla sugar, 1 tbs brandy or rum, chocolate chips.

Preparation:
In the mixing bowl whisk the cream stiff with the eggbeater, remove from the bowl and place in a cold place.
Melt the chocolate coating according to the instructions on the packet or 3 minute in the microwave at 600 W. In the meantime, in the mixing bowl with the eggbeater, whisk eggs, sugar, vanilla sugar, brandy or rum and salt to a foam. Add the molten chocolate coating and evenly fold in at speed setting 5-6. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy matter and fold in with the pulse function. Garnish chocolate crème and serve well chilled.

Cleaning

⚠ WARNING:
- Disconnect from mains power supply before cleaning.
- Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.

⚠ CAUTION:
- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Motor Housing
- Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid.

Mixing bowl, kneading and mixing attachments

⚠ CAUTION:
The attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.

- Parts which have come into contact with food can be rinsed out with water.
- Leave the parts to dry properly before re-assembling the appliance.

Technical Specifications

Model: ..... KM 3400
Power supply: .....220-240 V~ 50/60 Hz
Power consumption:.....1200 W
Protection class: II
Short time operation: .....5 minutes
Net weight: .....8.03 kg

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal - Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcje użytkowania

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
  Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania".

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA: Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

  ⚠ OSTRZEŻENIE!
  Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- **Nie** podłączać urządzenia do zasilania przed zamocowaniem wszystkich potrzebnych akcesoriów.
- Nie dotykać części będących w ruchu; zaczekać, aż wszystkie elementy przestaną się poruszać.
- Podczas użytkowania **nie** wolno trzymać żadnych przedmiotów, np. łyżeczek lub mieszadeł do ciasta, w misie.
- Nie manipulować przy włącznikach bezpieczeństwa.

- Urządzenie umieścić na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
- Urządzenie nie powinno pracować bez przerwy przez okres dłuższy niż 5 minut. Przed ponownym uruchomieniem należy pozostawić je do ostygnięcia na ok. 5 minut.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie. Urządzenie należy przenosić trzymając oburącz!

Lokalizacja Kontrolek

1 Uchwyt szybkiej zmiany na wałku napędowym
2 Obrotowe ramię
3 Obudowa silnika
4 Dźwignia opuszczania/podnoszenia ramienia
5 Selektor wyboru i tryb pulsacyjny
6 Miska
7a Końcówka do mieszania
7b Końcówka do ugniatania
7c Trzepak do ubijania jajek
8 Tarcza ochronna

Przygotowanie

- Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
- Aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne, należy oczyścić akcesoria przed pierwszym użyciem opisanym jako „Czyszczenie”.

Elektryczne połączenia

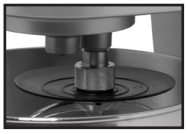
- Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania

1. Nacisnąć dźwignię (4) w kierunku wskazywanym przez strzałkę. Ramię się uniesie.
2. Umieścić misę do mieszania na podstawie i przekręcić ją do oporu w kierunku oznaczenia „LOCK”.
3. Umieścić tarczę ochroną (8) na wymaganej końcówce.

WSKAZÓWKA:
Dwa bolce prowadzące na tarczy ochronnej muszą znaleźć się w zagłębieniach na końcówce.

4. Zamocować końcówkę w następujący sposób: Wypchnąć uchwyt szybkiej zmiany (1) do góry. Zamocować kwadratowy koniec końcówki na wałku napędowym, tak daleko jak to możliwe. Obrócić uchwyt w prawo na gwint końcówki.



5. Składniki można już włożyć do misy do mieszania.

UWAGA:
Nie wkładać zbyt dużej ilości składników: ich maksymalna masa nie może przekraczać 2 kg.

6. Nacisnąć dźwignię (4) w kierunku wskazywanym przez strzałkę i opuścić ramię. Docisnąć ramię i zablokować je w dolnym położeniu.
7. Podłączyć urządzenie do poprawnie zamontowanego gniazda ściennego 230 V ~ 50 H z.
8. Włączyć urządzenie. Przełącznikiem krokowym wybrać jedną z prędkości od 1 do 6 (zależnie od rodzaju ciasta).

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Końcówka do ugniatania	1-2	maks. 2 kg
Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu crepe)	Końcówka do mieszania	3-4	maks. 2 kg
Lekkie ciasto (np. śmietana, białka jajek, pudding)	Trzepak do ubijania jajek	5-6	min. 200 ml maks. 1 l
Praca pulsacyjna (np. dodawanie biszkoptów, białek jajek)	Trzepak do ubijania jajek	P	maks. 2 kg

WSKAZÓWKA:

- **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 5 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 5 minut.
- **Praca pulsacyjna:** Chcąc skorzystać z funkcji pracy pulsacyjnej (mieszanie przez krótkie okresy), przełącznik należy ustawić w położeniu „P” i przytrzymać go w tym położeniu przez żądany okres. Po zwolnieniu przełącznik samoczynnie powróci do położenia „0”.

Przerwij pracę

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Zawsze ustawiać selektor (5) w pozycji „0”, nawet gdy tylko na krótko chcemy przerwać proces przygotowania ciasta/mieszania.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię (4) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik. **Końcówka wciąż się obraca przez krótki czas.**

WSKAZÓWKA:

- Jeśli ponownie opuścimy ramię w ciągu 20 Sekund, silniczek automatycznie uruchomi na krótko najwyższe ustawienie zasilania.
- Jeśli pozostawimy podniesione ramię na długi czas, urządzenie pozostanie wyłączone po opuszczeniu ramienia. Jeśli chcemy wciąż korzystać z urządzenia, ustawić selektor wyboru (5) ponownie w wybranym ustawieniu zasilania.

Koniec pracy i demontaż misy

- Po wymieszaniu ciasta / zakończeniu miksowania przekręcić przełącznik (5) w położenie „0”. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Nacisnąć dźwignię (4), co umożliwi uniesienie ramienia.
- Wyjąć nasadkę. Aby to zrobić, należy odkręcić uchwyt szybkiej zmiany w lewo.
- Obrócić misę do mieszania szybkim ruchem w prawo, aby ją zdjąć.
- Posługując się łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Proponowane Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy)

Poziom prędkości 3 - 4

Składniki:
250g masła lub margaryny, 250g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citro-Back", szczypta soli, 4 jaja, 500g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:
Wsypać mąkę i pozostałe składniki do miski, uruchomić robot z końcówką do mieszania na 30 sekund z prędkością 1, a potem na ok. 3 minuty z prędkością 3. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i górna 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	50-60 minut

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100g rodzynek, 100g orzechów lub 100g startej czekolady. Ograniczeniem jest wyłącznie wyobraźnia.

Bułeczki z siemieniem lnianym

Poziom prędkości 1 - 2

Składniki:
500-550g mąki pszennej, 50g siemienia lnianego, 3/8 litra wody, 1 kostka drożdży (40g), 100g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli.
Do posmarowania: 2 łyżki wody

Przygotowanie:
Siemię lniane namoczyć w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (1/4 litra) wlać do miski robota, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Mąkę, namoczone siemię lniane i sól, wsypać do miski. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatać jeszcze przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut), Piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	30-40 minut

Krem czekoladowy

Prędkość 5 - 6

Składniki:
200 ml śmietany, 150 g półsłodkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50-60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru waniliowego, 1 łyżka stołowa brandy lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:
W misie ubić śmietanę trzepakiem do ubijania jajek, wyjąć z misy i odstawić w chłodne miejsce.
Roztopić polewę czekoladową zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, lub wstawiając do kuchenki mikrofalowej na 3 minuty przy mocy 600W. Tymczasem trzepakiem do ubijania jajek w misie ubić na pianę jajka z cukrem, cukrem waniliowym, solą i brandy lub rumem. Dodać roztopioną polewę czekoladową i wymieszać przy prędkości 5-6 aż do uzyskania jednorodnej masy. Zachować część ubitej śmietany na przybranie. Dodać pozostałą cześć ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Krem czekoladowy przybrać. Podawać schłodzony.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

⚠ UWAGA:
- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Obudowa silnika
- Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń.

Misa do mieszania, końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

⚠ UWAGA:
Końcówek nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

- Części, które miały styczność z jedzeniem należy opłukać wodą.
- Pozostawić części do dokładnego wysuszenia przed ponownym montażem.

Techniczne specyfikacje

Model: ..... KM 3400
Zasilanie:..... 220-240 V~ 50/60 Hz
Pobór mocy: ..... 1200 W
Klasa ochrony:..... II
Praca krótkookresowa: ..... 5 minut
Massa netto: ..... 8,03 kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki Gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadli¬wego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadli¬wego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed usz¬kodzeniem. W razie braku kompletnego opak¬owania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati útmutató

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amenynyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
  Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat".

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- **Ne** csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, amíg fel nem helyezte az összes szükséges tartozékot.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez, és várja meg, amíg a készülék teljesen meg nem áll.
- Használat közben semmilyen tárgy – pl. kanál vagy tésztakeverő – **nem** lehet az edényben.
- Ne iktassa ki és ne módosítsa a biztonsági kapcsolót.

- A készüléket lapos, vízszintes és csúszásmentes felületen helyezze el.
- Csak élelmiszereket dolgozzon fel a készülékkel.
- Ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb ideig. Újbóli használat előtt kb. 5 percig hagyja lehűlni.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben; először mindig kapcsolja ki, és húzza ki az elektromos hálózatból. Mindig két kézzel fogva szállítsa a készüléket.

A kezelőszervek elhelyezkedése

1 Gyorscserélő patron a hajtótengelyen
2 Forgókar
3 Motor burkolata
4 A kar leengedésére/felemelésére szolgáló kar
5 Választógomb és impulzus mód
6 Keverőtál
7a Keverőlapát
7b Dagasztólapát
7c Habverő
8 Védőlemez

MAGYARUL

Előkészület

- Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból.
- A visszamaradt anyagok eltávolítása érdekében az első használat előtt tisztítsa meg a feltéteket a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Elektromos csatlakozás

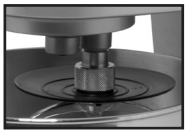
- Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat paramétereit az. Ön otthonában egyeznek az adattáblán lévő műszaki adatokkal.

Használati útmutató

1. Nyomja a kapcsolókart (4) a nyíl irányába. A kar felemelkedik.
2. Helyezze a keverőtálat a talapzatra és ütközésig forgassa el a LOCK irányba.
3. Helyezze fel a védőtárcsát (8) a kívánt feltétre.

MEGJEGYZÉS:
A védőtárcsán levő két csapnak a feltéten levő mélyedésbe kell kerülnie.

4. Szerelje fel a feltétet a következő módon: nyomja fel a gyorscserélő patront (1). Helyezze ütközésig a feltét szögletes végét a hajtótengelybe. Csavarja fel a gyorscserélő patront az óramutató járásának irányában a feltéten levő menetre.



5. Most tegye az összetevőket a keverőedénybe.

VIGYÁZAT:
Ne töltse túl a készüléket, az összetevők maximális mennyisége 2 kg lehet.

6. Nyomja a kapcsolókart (4) a nyíl irányába a kar leengedéséhez. Nyomja le a kart a rögzítéshez a legalacsonyabb állásba.
7. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt 230 V ~50 Hz-es fali csatlakozó aljzathoz.
8. Kapcsolja be a készüléket; állítsa a fokozatkapcsolót az 1 - 6 sebességfokozat egyikébe (a tésztától függően).

Táblázat: Tésztatípusok és eszközök

Tészta típusa	Eszköz	Beállítás	Mennyiség
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy vajas tészta)	Dagasztólapát	1-2	max. 2 kg
Közepes tészta (pl. palacsinta vagy sütemény-tészta)	Keverőlapát	3-4	max. 2 kg
Könnyű tészta (pl. krém, tojásfehérje, puding)	Habverő	5-6	min. 200 ml max. 1 l
Tészta típusa	Eszköz	Beállítás	Mennyiség
Rövid (pl. panír, tojásfehérje)	Habverő	P	max. 2 kg

MEGJEGYZÉS:

- **Rövid idejű működés:** Sűrű tésztával ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 5 percig.
- **Impulzus üzemű működés:** Impulzus üzemű működéshez (dagasztás rövid időtartamokban) fordítsa a kapcsolót „P” állásba. Tartsa ebben az állásban a kapcsolót, amíg le nem telik a kívánt időtartam. Felengedéskor a kapcsoló visszatér „0” állásba.

A használat szüneteltetése

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A választót (5) mindig állítsa a „0” állásba, még akkor is, ha csak rövid időre szeretné leállítani a dagasztási/keverési folyamatot.
- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!
- Ha a gép működése közben bekapcsolja a kar felemelésére szolgáló kart (4) a biztonsági kapcsoló leállítja a motort. **A feltét rövid ideig még tovább forog.**

MEGJEGYZÉS:

- Ha 20 Másodpercen belül leengedi a kart, a motor rövid időre automatikusan a legmagasabb teljesítmény-beállításon indul be.
- Ha a kart hosszabb ideig felemelve hagyja, a készülék a kar leengedése után is kikacsolva marad. Ha nem tudja folytatni a készülék használatát, állítsa a választót (5) újra a kívánt teljesítmény-beállításra.

A használat befejezése és a tál eltávolítása

- Dagasztás/keverés után állítsa vissza a kapcsolót (5) „0” állásba. Húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból.
- Nyomja le a kapcsolókart (4) a kar felemeléséhez.
- Távolítsa el az eszközt. Ehhez csavarja a gyorscserélő patront az óramutató járásával ellentétes irányba.
- Forgassa el kissé a keverőedényt az óramutató járásának irányába az eltávolításhoz.
- Lazítsa fel a tésztát egy spatulával, és távolítsa el a keverőtálból.
- Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Ajánlott receptek

Kovász (alaprecept) **Sebesség-beállítás: 3 - 4**

Összetevők:
250 g lágy vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor vagy 1 csomag Citro-Back, 1 csipet só, 4 tojás, 500 g búzaliszt, 1 csomag sütőpor, kb. 1/8 liter tej.

Elkészítés:
A búzalisztet a többi összetevővel helyezze a keverőtálba, a keverőlapáttal 30 másodpercig keverje össze 1. sebességfokozaton, majd kb. 3 percig 3. sebességfokozaton. Kenje ki a tepsit vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki. Ellenőrizze, mielőtt kivenné a tepsit a sütőből: egy fatűvel szúrjon bele a közepébe. Ha a tészta nem tapad hozzá a tűhöz, a sütemény kész. Helyezze a süteményt egy sütőrácsra és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő:

Tálca:	2
Hőmérséklet:	Elektromos sütő: felső és alsó hőmérséklet 175-200°, gázsütő: 2-3 fokozat.
Sütési idő:	50-60 perc

Módosíthatja a receptet a saját ízlésének megfelelően, pl. 100 g mazsolával vagy 100 g mogyoróval vagy 100 g reszelt csokoládéval. Semmi sem szab határt a képzeletének.

Lenmagos tekercs — Sebesség-beállítás: 1 - 2

Összetevők:
500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, 3/8 liter víz, 1 élesztőkocka (40 g), 100 g alacsony zsírtartalmú aludttej, jól lecsepegtetve, 1 teáskanál só.
A kenéshez: 2 evőkanál víz

Elkészítés:
A lenmagot áztassa be 1/8 liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (1/4 liter) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a dagasztólapáttal 2. sebességfokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Tegye a keverőtálba a lisztet, a beáztatott lenmagot és a sót. Keverje 1. sebességfokozaton, majd váltson 2. sebességfokozatra és keverje újabb 3-5 percig. Fedje le a tésztát és 45-60 percig pihentesse meleg helyen. Dagassza újra, vegye ki a keverőtálból és formáljon belőle 16 tekercset. A tepsit fedje le nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekercseket, pihentesse 15 percig, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Tálca:	2
Hőmérséklet:	Elektromos sütő: alsó és felső hőmérséklet: 200-220°C (5 perces előmelegítés), Gázsütő: 2-3. fokozat.
Sütési idő:	30-40 perc

Csokoládékrém — Sebesség-beállítás: 5 - 6

Összetevők:
200 ml tejszín, 150 g félédes csokoládébevonat, 3 tojás, 50-60 g cukor, 1 csipet só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 teáskanál brandy vagy rum, csokoládéreszelék.

Elkészítés:
A keverőtálba a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki a tálból és tegye hűvös helyre.
A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassza fel a csokoládémasszát, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőtálban a habverővel verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a brandyt vagy rumot és a sót. Adja hozzá a felolvasztott csokoládémasszát és egyenletesen keverje el 5-6. sebességfokozaton. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához és keverje el impulzus üzemmódban. Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne merítse vízbe a készüléket. Áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

A motor burkolata
- Egy nedves ruhával és egy kis adag mosogatószerrel tisztítsa meg a burkolatot.

Keverőedény, dagasztó és keverő feltétek

⚠ VIGYÁZAT:
A tartozékok mosogatógépben nem tisztíthatók. A hő és az agresszív tisztítószerek a kiegészítők vetemedését vagy kifakulását okozhatják.

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek vízzel leöblíthetők.
- A készülék összeszerelése előtt hagyja megszáradni az alkatrészeket.

Műszaki adatok

Típus:	KM 3400
Áramforrás:	220-240 V~ 50/60 Hz
Energiafogyasztás:	1200 W
Védelmi osztály:	II
Rövid idejű működtetés:	5 perc
Nettó tömeg:	8,03 kg

Előzetes értesítés nélkül módosulhat.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

MAGYARUL

Selejtezés - A „kuka” piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Посібник користувача

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
  Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів.
  Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ ПРИМІТКА. Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

  ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
  Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. існує небезпека травмування!

- **Не** під'єднуйте пристрій до джерела живлення, допоки не прикріпите все необхідне приладдя.
- Не торкайтесь частин, що рухаються, і зачекайте, допоки пристрій не зупиниться.
- Перед використанням **виймайте** усі предмети (ложки, лопатки) з ємності.
- Не бавтеся із запобіжними перемикачами.

- Встановлюйте пристрій на пласку рівну і стійку поверхню.
- Цей пристрій призначений тільки для приготування харчових продуктів.
- Не слід залишати пристрій працювати безперервно більше 5 хвилин. Дайте йому охолонути приблизно впродовж 5 хвилин, перед тим як використовувати його знову.
- Не переміщуйте пристрій під час його роботи; завжди спочатку вимикайте його і від'єднуйте від мережі живлення. Завжди переносьте пристрій, тримаючи його двома руками!

Розташування органів керування

1 Затискач швидкої заміни на приводі
2 Поворотна ручка
3 Корпус двигуна
4 Важіль для піднімання/опускання ручки
5 Кнопка перемикача та імпульсного режиму
6 Ємність для змішування
7a Гачок для змішування
7b Гачок для замішування

7c Віничок

8 Захисний диск

Підготування

- Вийміть прилад та усе наявне приладдя з коробки.
- Щоб видалити будь-які рештки від виробництва, перед першим використанням помийте усе приладдя, як описано в розділі “Чищення”.

Під’єднання до електромережі

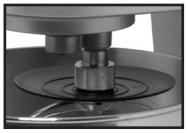
- Перевірте, чи живлення відповідає характеристикам, зазначеним на спеціальній наліпці.

Інструкції з використання

1. Натисніть важіль (4) у напрямку стрілки. Підніметься ручка.
2. Встановіть ємність для змішування на підставку і поверніть у напрямку до позначки LOCK до кінця.
3. Встановіть захисний диск (8) на потрібну насадку.

ПРИМІТКА.
Два напрямні шплінти на захисному диску мають бути у заглиблені на насадці.

4. Встановіть насадку таким чином: підніміть затискач швидкої заміни (1) догори. Встановіть квадратний кінець насадки в привід до упора. Закрутіть затискач швидкої заміни за годинниковою стрілкою на нарізці насадки.



5. Покладіть інгредієнти в ємність для змішування.

УВАГА.
Не переповнюйте пристрій, максимальна кількість інгредієнтів – 2 кг.

6. Натисніть важіль (4) у напрямку стрілки, щоб опустити ручку. Натисніть ручку донизу, щоб заблокувати її в найнижчому положенні.
7. Під’єднайте пристрій до належно встановленої настінної розетки на 230 В ~ 50 Гц.
8. Увімкніть пристрій; за допомогою перемикача швидкості виберіть швидкість від 1 до 6 (залежно від густини тіста).

Таблиця з відомостями про тип тіста і приладдя

Тип тіста	Приладдя	Налаштування	Кількість
Важке тісто (наприклад, хліб або пісочне тісто)	Гачок для замішування тіста	1-2	макс. 2 кг
Тісто середньої густини (наприклад, млинці або збите тісто для пирога)	Гачок для змішування	3-4	макс. 2 кг
Легке тісто (наприклад, вершки, яєчні білки, пудинг)	Віничок для яєць	5-6	мін. 200 мл макс. 1 л
Імпульсний режим (наприклад, для введення печива, яєчних білків)	Віничок для яєць	P	макс. 2 кг

ПРИМІТКА.

- **Короткий цикл роботи:** під час приготування густого тіста не вмикайте пристрій довше, ніж на 5 хвилин, після чого дайте йому охолонути впродовж 5 хвилин.
- **Імпульсний режим:** для увімкнення імпульсного режиму (замішування з короткими інтервалами) встановіть перемикач у положення “P”. Тримайте перемикач у цьому положенні протягом потрібного проміжку часу. Коли ви відпустите перемикач, він повернеться в положення “0”.

Зупинка приладу

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. існує небезпека травмування!

- Завжди встановлюйте перемикач (5) у положення “0”, навіть для короткотривалої зупинки замішування/змішування.
- Чекайте до повної зупинки насадки!
- Якщо підняти важіль (4) під час роботи, щоб підняти ручку, запобіжний перемикач зупинить двигун. **Короткий проміжок часу насадка буде ще крутитися.**

ПРИМІТКА.

- Якщо протягом 20 Секунд опустити ручку, двигун відразу автоматично почне працювати на повній потужності.
- Якщо ручку не чіпати довший проміжок часу, прилад не буде працювати після того, як опустити ручку. За потреби продовження роботи приладу встановіть перемикач (5) знову у потрібне положення.

Закінчення роботи і виймання ємності

- Після того, як процес замішування / змішування завершиться, встановіть перемикач (5) назад у положення “0”. Від’єднайте пристрій від мережі.
- Натисніть важіль (4) донизу, щоб підняти ручку.

- Зніміть приладдя. Щоб зробити це, прокрутіть затискач швидкої заміни проти годинникової стрілки.
- Щоб зняти ємність для змішування, трохи прокрутіть її за годинниковою стрілкою.
- Розрухайте тісто за допомогою лопатки і вийміть його з ємності для змішування.
- Чистьте використані компоненти, як описано в розділі "Чищення".

Рекомендовані рецепти

Пориста суміш (базовий рецепт)
Налаштування швидкості 3 - 4

Інгредієнти.
250 г м'якого масла або маргарину, 250 г цукру, 1 пакет ванільного цукру або 1 пакет лимонного порошку, 1 пучка солі, 4 яйця, 500 г пшеничної муки, 1 пакет соди для випічки, приблизно 1/8 літра молока.

Приготування.
Всипте пшеничну муку разом з іншими інгредієнтами в ємність для змішування, розмішуйте за допомогою гачка для змішування приблизно 30 секунд на швидкості 1, тоді на швидкості 3 приблизно 3 хвилини. Змажте посудину для випічки або розкладіть папір для випікання, викладіть тісто і випечіть. Спробуйте пиріг, перед тим як вийняти страву з духовки. Проколіть пиріг по центру кінцем дерев'яної палички. Якщо тісто не пристає до палички, пиріг готовий. Переверніть пиріг на сітку для випікання і дайте йому охолонути.

Вимоги до духовки.

Рівень:	2
Нагрівання:	електродуховка: температура зверху і знизу 175-200°, газова духовка: налаштування 2-3
Час випікання:	50-60 хвилин

Цей рецепт можна змінити, виходячи з власного досвіду, наприклад додати 100 г родзинок або 100 г горіхів чи 100 г тертого шоколаду. Немає обмежень для вашої фантазії.

Булочки з зернами льону
Налаштування швидкості 1 - 2

Інгредієнти.
500-550 г пшеничної муки, 50 г зерен льону, 3/8 літра води, 1 кубик дріжджів (40 г), 100 г нежирного сухого сиру, 1 чайна ложка солі.
Для змочування: 2 столові ложки води

Приготування.
Замочіть зерна льону в 1/8 літра теплої води. Залийте решту теплої води (1/4 літра) в ємність для змішування, висипте в неї дріжджі, додайте сир і добре вимішайте за допомогою гачка для замішування на швидкості 2. Дріжджі мають повністю розчинитися. Висипте муку із вимоченими зернами льону і сіллю в ємність для змішування. Замішайте тісто на швидкості 1, тоді змініть швидкість на швидкість 2 і замішуйте тісто ще 3-5 хвилин. Накрийте тісто і залиште в теплому місці на 45-60 хвилин. Замішайте тісто знову, вийміть його з ємності для змішування і зробіть 16 булочок. Накрийте лоток для випікання вологим папером для випікання. Покладіть на нього булочки, залиште на 15 хвилин, змочіть теплою водою і випікайте.

Вимоги до духовки.

Рівень:	2
Нагрівання:	електродуховка: температура зверху і знизу 200-220° (попередньо розігрівати протягом 5 хвилин), газова духовка: налаштування 2-3
Час випікання:	30-40 хвилин

Шоколадний крем Налаштування швидкості 5 - 6

Інгредієнти:
200 мл вершків, 150 г півсолодкого шоколаду, 3 яйця, 50-60 г цукру, 1 пучка солі, 1 пакет ванільного цукру, 1 ст. л. бренді чи рому, шоколадні чіпси.

Приготування.
У ємності для змішування збийте вершки на густо за допомогою збивача для яєць, вийміть суміш із ємності і покладіть у холодне місце.
Розтопіть шоколад відповідно до вказівок на пакеті чи 3 хвилини у мікрохвильовій печі за потужності 600 Вт. За цей час у ємності для змішування за допомогою збивача для яєць збийте яйця, цукор, ванільний цукор, бренді чи ром і сіль до утворення піни. Додайте топлений шоколад і рівномірно введіть його на швидкості 5-6. Збережіть трохи збитих вершків для прикрашання. Додайте залишки вершків до кремоподібної суміші і увімкніть імпульсний режим. Додайте до шоколадного крему решту вершків і подавайте охолодженим.

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
- Перед тим як чистити пристрій, від'єднайте його від мережі живлення.
- Не занурюйте пристрій у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

⚠ УВАГА.
- Не використовуйте дротяну щітку або абразивні засоби для чищення.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Корпус двигуна

- Чистьте корпус лише вологою ганчіркою, додавши трохи миючого засобу.

Ємність для змішування, насадки для замішування та змішування

⚠ УВАГА.
Насадки не можна мити в посудомийній машині. Гарячі і агресивні засоби для чищення можуть деформувати або знебарвити насадки.

- Деталі, які контактують з їжею, можна мити водою.
- Перш ніж знову приєднати усі компоненти до приладу, ретельно висушіть їх.

Технічні характеристики

Модель:.....KM 3400
Подача живлення: .....220-240 В ~ 50/60 Гц
Споживання енергії:.....1200 Вт
Клас захисту: II
Короткотерміновий цикл роботи:..... 5 хв.
Вага нетто:.....8,03 кг

Технічні характеристики можуть бути змінені!

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
  Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие “Специальные указания по технике безопасности”.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Особые меры безопасности для данного устройства

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Не подключайте устройство к электропитанию от сети до того, как вы установите все необходимые элементы.
- Не прикасайтесь к подвижным элементам и подождите, пока приборы не остановятся.
- Во время использования устройства, в емкости **не** должно быть никаких предметов, таких как ложки или скребки для теста.
- Не вмешивайтесь в работу выключателей безопасности.

- Установите устройство на ровной горизонтальной и прочной поверхности.
- С помощью устройства готовьте только продукты питания.
- Не используйте устройство на протяжении более 5 минут. Подождите, пока оно остынет на протяжении примерно 5 минут перед тем, как использовать его снова.
- Не двигайте устройство во время его работы; всегда сначала выключайте его из сети. Всегда переносите устройство двумя руками!

Расположение элементов

1 Сменный патрон приводного вала
2 Поворотный рукав
3 Корпус двигателя
4 Рычажок для понижения/подъема кронштейна
5 Переключатель режимов
6 Дежа
7a Крючок для смешивания
7b Крючок для замеса
7c Венчик
8 Защитный диск

Инструкции по использованию

- Извлеките устройство и все аксессуары из коробки.
- Чтобы удалить частицы и пыль, оставшиеся после производственого процесса, почистите все аксессуары, как описано в разделе “Очистка”.

Электрические соединения

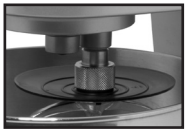
- Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

Инструкции по использованию

1. Поверните рычажок (4) в направлении, указанном стрелкой. Кронштейн поднимется.
2. Установите емкость для смешивания в держатель, и поворачивайте ее в направлении LOCK до упора.
3. Поставьте защитный диск (8) на требуемую насадку.

ПРИМЕЧАНИЯ:
Два направляющих штифта должны входить в углубления на насадке.

4. Насадку устанавливайте следующим образом: сдвиньте сменный патрон (1) вверх. Вставьте квадратный конец насадки в приводной вал настолько глубоко, насколько он сможет зайти. Поверните съемный патрон по часовой стрелке по резьбе насадки.



5. Теперь наполните емкость для смешивания нужными ингридиентами.

ВНИМАНИЕ:
Не переполняйте устройство, максимальный вес заложенных ингридиентов составляет 2 кг.

6. Поверните рычажок (4) в направлении, указанном стрелкой, чтобы опустить кронштейн. Прижмите кронштейн к низу, чтобы зафиксировать его в самом низком положении.
7. Подключите устройство к исправной настенной розетке 230 В ~ 50 Гц.
8. Включите устройство; установите ступенчатый переключатель на одну из скоростей от 1 до 6 (в зависимости от теста).

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Инструмент	Настройка	Кол-во
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крючок для взбивания	1-2	макс. 2 кг
Тесто средней плотности (например, для блинов или торта)	Крючок для замеса	3-4	макс. 2 кг
Легкое тесто (например, сметана, яичные белки, пудинг)	Венчик	5-6	мин. 200 мл макс. 1 л
Интервал (например. Для бисквитов, яичных белков)	Венчик	P	мах. 2 кг

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Краткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте устройство более 5 минут; делайте перерывы на 5 минут, чтобы дать ему остыть.
- **Импульсный режим:** для работы в импульсном режиме (взбивании короткими интервалами) поверните переключатель в положение “P”. Удерживайте переключатель в течение нужного интервала времени в этом положении. Переключатель вернется в положение “0”, когда он будет отпущен.

Импульсный режим

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Всегда устанавливайте переключатель (5) в положение “0”, даже если нужно просто кратковременно прервать процесс взбивания/смешивания.
- Дождитесь пока насадка полностью остановится!
- Если активировать рычажок (4) во время работы устройства, чтобы поднять кронштейн, аварийный выключатель отключит двигатель. **Насадка будет продолжать вращаться еще некоторое время.**

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Если в течение 20 Секунд опустить кронштейн снова, двигатель автоматически запуститься на некоторое время на максимальной мощности.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Если продержать кронштейн поднятым в течение более длительного времени, устройство останется выключеным после того, как кронштейн будет снова опущен. Если нужно продолжить использование устройства, снова установите переключатель (5) в желаемое положение.

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

- После взбивания / смешивания, поверните переключатель (5) обратно в положение “0”. Отсоедините устройство от сети электропитания.
- Опустите рычажок (4) вниз, чтобы поднять кронштейн.
- Снимите инструмент. Чтобы сделать это, отвинтите съемный патрон против часовой стрелки.
- Слегка поверните емкость для смешивания по часовой стрелке, чтобы снять ее.
- Используя лопатку, извлеките тесто из емкости для смешивания.
- Почистите все использованные компоненты, как описано в разделе “Очистка”.

Рекомендуемые рецепты

Смесь для бисквитов (Основной рецепт) Установка скорости 3 - 4

Ингредиенты:
250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, примерно 1/8 литра молока.

Приготовление:
Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами в дежу, смешайте с помощью крючка для смешивания на протяжении 30 секунд на скорости 1, затем примерно 3 минуты на скорости 3. Смажьте жиром форму для выпечки или постелите бумагу для выстилания форм, налейте тесто и запекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните торт заостренной деревянной палочкой в центре. Если тесто не прилипает к палочке, торт готов. Поместите торт на поднос для выпечки и подождите, пока он остынет.

Стандартная духовка:

Установка:	2
Нагрев:	Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 175-200°, газовая духовка: установки 2-3
Время запекания:	50-60 минут

Вы можете изменять этот рецепт по своему вкусу, например, добавив 100 г изюма или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Ничто не ограничивает ваше воображение.

Булочки с семенами льна Установка скорости 1 - 2

Ингредиенты:
500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски, хорошо просушенной, 1 чайная ложка соли. Для смачивания: 2 столовые ложки воды.

Приготовление:
Замочите семена льна в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в дежу, насыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крючком для замеса на скорости 2. Дрожжи должны полностью растворится. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью в дежу. Замешивайте на скорости 1, затем поменяйте скорость на 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замесите, выньте из дежи и сделайте из теста 16 булочек. Накройте противень влажной бумагой для противня. Поместите на нее булочки, проведите расстойку в течение 15 минут, смочите теплой водой и запекайте.

Стандартная духовка:

Установка:	2
Нагрев:	Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200-220° (Предварительный нагрев 5 минут), Газовая духовка: установка 2-3
Время запекания:	30-40 минут

Шоколадный крем Установка скорости 5 - 6

Ингридиенты:
200 мл сметаны, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Приготовление:
Взбейте сметану в емкости для смешивания с помощью венчика для взбивания яиц; удалите сметану из емкости и поставьтее ее в холодное место.
Растопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке или продержав ее 3 минуты в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Тем временем, с помощью венчика для взбивания яиц, взбейте в

емкости для смешивания яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром, и соль, до появления пены. Добавьте растопленную шоколадную глазурь и равномерно перемешайте на скорости 5-6. Оставьте некоторое количество взбитых сливок для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Гарнируйте шоколадный крем и подайте его к столу охлажденным.

Очистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Корпус двигателя

- Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды.

Емкость для смешивания, насадки для взбивания и смешивания

⚠ ВНИМАНИЕ:

Насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Нагрев и агрессивные чистящие средства могут деформировать или обесцветить насадки.

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Дайте деталям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство снова.

Технические характеристики

Модель: ..... KM 3400
Электропитание: ..... 220-240 В ~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность: ..... 1200 Вт
Класс защиты: II
Краткое время работы: ..... 5 минут
Вес нетто: ..... 8,03 кг

Изменения могут вноситься без предварительного уведомления!

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

دليل التعليمات

نشكركم على اختيار منتجنا. ونتمنى أن تستمتعوا باستخدام الجهاز.

تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز وبديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

الأطفال والأشخاص الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها)) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

- لا يصلح استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة و/أو من ليست لديهم المعرفة و/أو الخبرة الكافية، إلا إذا أشرف عليهم شخص يكون مسؤولا عن سلامتهم أو اطلع على التعليمات الخاصة بطريقة استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال في جميع الأوقات لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- **لا** توصل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي قبل إرفاق جميع الملحقات اللازمة.
- **لا** تلمس الأجزاء المتحركة وانتظر حتى يتوقف الجهاز تماما.
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، **لا** يجب أن يكون هناك أشياء، مثل الملاعق أو كاشطات العجين، في الحاوية.
- **لا** تعبث بمفاتيح السلامة.

- ضع الجهاز على سطح مستو ومسطح وقوي.
- استخدم الجهاز لعجن المواد الغذائية فقط.
- لا تشغل الجهاز لأكثر من 5 دقائق. اترك الجهاز يبرد لمدة 5 دقائق تقريبا قبل استخدامه مرة أخرى.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل؛ أوقف تشغيله أولا ثم افصل إمدادات الطاقة الرئيسية. احمل الجهاز دائما بكلتا يديك!

مكان عناصر التحكم

1 مقبض التغيير السريع على عمود التدوير
2 ذراع دوار
3 بيت المحرك
4 رافعة لخفض/رفع الذراع
5 مقبض الاختيار ونمط النبض
6 حاوية الخلط
7a خطاف الخلط
7b خطاف العجن
7c مخفقة
8 قرص واقي

الإعداد

- أزل الجهاز وجميع الملحقات المدرجة من الصندوق.
- لإزالة أية بقايا متبقية من عملية الإنتاج، قم بتنظيف جميع الملحقات قبل الاستخدام الأولي على النحو المبيَّن تحت عنوان "التنظيف".

التوصيل الكهربائي

- تأكد من أن إمداد الطاقة الكهربائية متوافق مع المواصفات المبيَّنة على ملصق النوع.

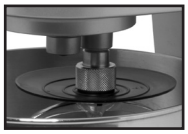
التشغيل

1. ادفع الرافعة (4) في اتجاه السهم. يتحرك الذراع لأعلى.
2. ضع حاوية الخلط على الحامل المخصص لها وأدرها في اتجاه "LOCK" (القفل) إلى أقصى حد.
3. ضع قرص الحماية (8) على الأداة الملحقة المطلوبة.

ملاحظة:

يجب إدخال دبوسي التوجيه الموجودين على قرص الحماية في التجويف الموجود في الأداة الملحقة.

4. اضبط الأداة الملحقة على النحو التالي: ادفع مقبض التغيير السريع (1) لأعلى. اضبط نهاية مربع الأداة الملحقة على عمود التدوير إلى أقصى قدر ممكن. أدر مقبض التغيير السريع في اتجاه عقارب الساعة في لولب الأداة الملحقة.



5. ثم ضع المكونات في حاوية الخلط.

تنبيه:

لا تفرط في ملء الجهاز، حيث تكون أقصى كمية من المكونات هي2 كجم.

6. اضغط على الرافعة (4) في اتجاه السهم لخفض الذراع. اضغط على الذراع لأسفل للقفل إلى أدنى وضع.
7. وصل الجهاز بمنفذ حائط مثبت بشكل ملائم بقدرة 230 فولت ~ 50 هرتز.
8. قم بتشغيل الجهاز: اضبط مفتاح التبديل على أحد إعدادات السرعة من 1 إلى 6 (حسب العجين).

جدول أنواع العجين والأدوات

نوع العجين	الأداة	الإعداد	الكمية
العجين شديد التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجن	2-1	2 كجم بحد أقصى
العجين متوسط التماسك (مثل الكريب أو سحق الكعك)	خطاف الخلط	4-3	2 كجم بحد أقصى
العجين خفيف التماسك (مثل الكرم بياض البيض حلوى البودنغ)	خافق البيض	6-5	200 مل بحد أدنى 1 لتر بحد أقصى
أعمال أخرى (على سبيل المثال خلط البسكويت. بياض البيض)	خافق البيض	P	2 كجم بحد أقصى

ملاحظة:

- **التشغيل لمدة قصيرة:** لا تشغل الجهاز في حالة العجين شديد التماسك لأكثر من 5 دقائق واتركه لمدة 5 دقائق حتى يبرد.
- **التشغيل بالنبضات:** للتشغيل بالنبضات (العجن في فواصل زمنية قصيرة) لف المفتاح على الوضع P (النبض). ثبت المفتاح أثناء الفاصل الزمني المطلوب على هذا الوضع. يعود المفتاح إلى الوضع "0" عند تحريره.

إيقاف التشغيل مؤقتًا

تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- اضبط دائما مؤشر الاختيار (5) على الوضع "0"، حتى إذا كنت تريد فقط إيقاف عملية العجن/الخلط مؤقتًا لفترة قصيرة.
- انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماما!
- إذا قمت بتنشيط الرافعة (4) أثناء التشغيل لرفع الذراع، سيقوم مفتاح الأمان بإيقاف المحرك. **وتستمر الأداة الملحقة في الدوران لفترة قصيرة.**

ملاحظة:

- إذا قمت بخفض الذراع مرة ثانية خلال 20 ثانية، سيتم بدء تشغيل المحرك تلقائيا في غضون وقت قصير وفقًا لأعلى إعداد لتشغيل المحرك.
- إذا تركت الذراع مرفوعًا لمدة طويلة، سيظل الجهاز متوقفًا حتى بعد خفض الذراع. إذا ما أردت متابعة استخدام الجهاز، قم بضبط مؤشر الاختيار (5) مرة ثانية على إعداد تشغيل المحرك المراد.

إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية

- قم بإعادة المفتاح ((5) إلى الوضع "0" بعد الانتهاء من العجن/الخلط. قم بفصل الجهاز عن مزود الكهرباء الرئيسي.
- حرك الرافعة ((4) لأسفل لتحرير الذراع.
- قم بإزالة الأداة. للقيام بذلك، قم بلف عمود الدوران عكس اتجاه عقارب الساعة.
- قم بلف حاوية الخلط لفة واحدة قصيرة في اتجاه عقارب الساعة لإزالتها.
- قم برفع العجين باستخدام ملعقة وإزالته من حاوية الخلط.
- قم بتنظيف جميع المكونات التي تم استخدامها كما تم الشرح في قسم "التنظيف".

وصفات مقترحة

عجين الاسبوغ (الوصفة الأساسية) وضع السرعة 4-3

المكونات:

250 جرام زبدة سائل أو سمن نباتي، 250 جرام سكر، كيس فانيليا سكر أو كيس نكهة الليمون، قليل من الملح، 4 بيضات، 500 جرام دقيق قمح، كيس بيكنج باودر (مسحوق التخمر)، وحوالي 1/8 لتر لبن.

طريقة التحضير:

ضع دقيق القمح مع باقي المكونات في حاوية الخلط، ثم قم بخلطها باستخدام خطاف الخلط لمدة 30 ثانية على السرعة1، ثم على السرعة 3 لمدة 3 دقائق تقريبا. قم بمسح صينية الخبز بالسمن أو قم بتبطينها بورق الخبز ثم ضع عليه العجين ثم قم بوضعها في الفرن لخبزها. قم بتذوق الكيك قبل إخراجه من الفرن لتري إذا كان تم الانتهاء من خبزها. قم بغرس عصا خشبي في منتصف الكيك. إذا لم يلتصق العجين بها، فهذا يعني أن الكيك قد تم خبزها. اقلب الكيك على المصبعة واتركها لتبرد.

الفرن التقليدي:

الشريحة: 2

الحرارة: الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العلوية والسفلية 175-200 درجة مئوية، فرن الغاز: الإعداد 2-3

مدة الخبز: 50-60 دقيقة

يمكنك التعديل في هذه الوصفة حسب ذوقك، مثلا إضافة 100جرام عنب أو 100 جرام بندق أو 100 جرام شيكولاتة مبشورة. لا تدع شئ يقيد خيالك.

لفائف بذر الكتان ضبط السرعة 2-1

المكونات:

500-550جرام دقيق قمح، 50جرامبذر الكتان، 3/8 لتر ماء، 1 مكعب خميرة ((40جرام)، 100 جرام قشدة قليلة الدسم، مصفاة تماما، ملعقة صغيرة من الملح.

للدهان: ملعقتان كبيرتان من الماء

طريقة التحضير:
تنقع بذور الكتان في 1/8 لتر من الماء الفاتر. ضع ما تبقى من الماء الفاتر (1/4لتر) في حاوية الخلط. ضع فيها الخميرة وأضف إليها خثارة اللبن وامزجها جيدا مع ضبط سرعة خطاف العجن على 2. يجب إذابة الخميرة تماما. ضع الدقيق مع بذور الكتان المنقوعة والملح في حاوية الخلط. ابدأ عملية العجن بضبط السرعة على 1 ثم غير السرعة إلى 2 وتابع عملية العجن لمدة 3-5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين وضعه في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة. قم بالعجن مرة أخرى وأخرج العجين من حاوية الخلط وقم بتشكيل 16 لفة خبز منها. قم بتغطية صينية الخبز بورق خبز مبلل. ضع لفات الخبز فيها واتركها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

الشريحة:	2
الحرارة:	الفرن الكهربائي: درجة حرارة العلوية والسفلية 200-220° (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق).. فرن الغاز: الإعداد على 2-3
مدة الخبز:	30-40 دقيقة

كرمة الشيكولاتة ضبط السرعة على 5-6

المكونات:
200 ملي كرمة، 150 جرام شكولاتة خام للتزيين، 3 بيضات، 50-60 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة من البراندي أو الرم، ورقائق الشكولاته.

طريقة التحضير:
اخفق الكرمة باستخدام مضرب البيض ثم انزعها من الحاوية وضعها في مكان بارد.
قم بإذابة طبقة الشوكولاته الخارجية طبقا للتعليمات الموجودة على العلبة أو لمدة 3 دقائق في الميكرويف على 600 واط. أثناء ذلك، اخفق البيض والسكر وسكر الفانيليا والبراندي أو الرم والملح مع الزبد في مضرب البيض. أضف غطاء الشوكولاتة المذاب وقلبها جيدًا بسرعة 5-6. احتفظ بجزء من الكرمة التي تم خفقها للتزيين. أضف ما تبقى من الكرمة إلى المادة الكرمية وقلبها مع متابعة الخفق. زيّن كرمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

التنظيف

⚠ تحذير:
- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز بالماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

⚠ تنبيه:
- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

غلاف حفظ الحرك
- نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة فقط واستخدم بخاخة تحتوي على سائل تنظيف

حاوية الخلط وأدوات العجن والخلط الملحقة

⚠ تنبيه:
الأدوات الملحقة ليست مناسبة لغسلها في غسالة الأطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل المرفقات أو تنزع لونها.

- يمكن أن تشطف الأجزاء التي تتلامس مع الطعام بالماء في الخارج.
- اترك الأجزاء تجف تماما قبل إعادة تجميع الجهاز.

المواصفات الفنية

الطراز: ..... 3400 KM
مصدر الطاقة: ..... 220-240 فولط ~ 50/60 هرتز
استهلاك الطاقة: ..... 1200 واط
درجة الحماية: II
التشغيل لمدة قصيرة: ..... 5 دقائق
صافي الوزن: ..... 8.03 كجم

خاضع للتغيير دون إشعار مسبق!

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض. وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Гарантійний талон • Karta gwarancyjna
Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

KM 3400

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklarung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformement a la declaration de garantie • 24 meses de garantie segun la declaration de garantia • 24 meses de garantia, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Zaruka 24 mesicù podle prohlašeni o zaruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, fi rma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razitko prodejce, Podpis • A vasarlasi datum, a vasarlasi hely belyegzője, alairas • Дата покупки, печать торговца, подпись

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH
Industriering Ost 40 · D-47906 Kempen

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH
D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stand 03/11